

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 14 Bydgoszcz, 2. April Bromberg 1939

Vielfachgeräte erleichtern Hackfruchtbestellung und -pflege.

Ein Vielfachgerät vereinigt eine ganze Reihe von Maschinen in *einem einzigen Gerät*, und zwar Kartoffel-Pflanzlochmaschine, Kartoffel-Zudeckmaschine, mehrreihiges Hack- und Häufelgerät und Hackmaschine für Rüben, Mais u. dgl. Es ist also eines der bestausgenutzten Geräte des ganzen bäuerlichen Maschinenparkes! Dabei braucht niemand ein mühsames oder zeitraubendes Umbauen des Gerätes von einer Arbeit zur anderen zu befürchten, da alles in wenigen Minuten und ohne Schraubenschlüssel, Werkzeug oder Zollstock umgewechselt werden kann. Das Vielfachgerät spart Arbeit, weil alle Arbeitsgänge mehrreihig ausgeführt werden und viel Handarbeit durch Gespannarbeit ersetzt wird. So beträgt die Leistung eines Mannes beim Bearbeiten der Kartoffeln mit dem zwei-, drei- oder vierreihigen Vielfachgerät das Zwei-, Drei- oder Vierfache wie mit dem alten Hack- oder Häufelpflug, auch die Pferde werden besser ausgenutzt. Man kann rechnen, daß die Tagesleistung je Reihe etwa 1—1¼ Hektar ausmacht, je nach Größe der Schläge. Die mit einem Vielfachgerät zu bewältigende Kartoffelanbaufläche beträgt nach praktischen Erfahrungen etwa 5—6 Hektar beim zweireihigen Gerät, 12—15 Hektar beim dreireihigen Gerät und 25—30 Hektar beim vierreihigen Gerät in den größeren Betrieben wird die Grenze von 25—30 Hektar nur durch die Forderung bedingt, daß die Pflegearbeiten rasch genug hintereinander erfolgen können. Im Kleinbetrieb dagegen greift der Bauer schon viel früher zum nächst größeren Gerät, weil er seine Arbeitskraft damit besser ausnutzen kann.

Das Vielfachgerät leistet bessere Arbeit und steigert die Erträge.

Im Gegensatz zu den üblichen Geräten gewährleistet das Vielfachgerät gleichmäßige, flache Tiefenlage, schnurgerade Pflanzenreihe, schnurgereade Dämme über diesen Pflanzenreihen, lockere, nicht gequetschte Dämme und gekrümelte Furchen. *Gerade und parallele Pflanzenreihen*, die beim Pflanzen hinter dem Pflug, dem Rillpflug, dem Pflanzholz oder mit dem Spaten nicht erzielt werden können, sind unbedingt notwendig. In krummen Reihen werden beim Häufeln und Bearbeiten Keime und Wurzeln beschädigt, ferner greift bei der Ernte das Schar der Rodemaschine seitlich unter die Pflanzen, so daß die Knollen zum Teil angeschnitten werden oder im Boden verbleiben.

Aus denselben Gründen sind aber auch die *schnurgeraden Dämme* über diesen Pflonzenreihen erforderlich. Die geraden Pflanzenreihen nützen uns nichts, wenn nachher krumme Dämme über diesen Dämmen aufgeworfen werden. Mit dem bisher üblichen Häufelpflug ist das kaum zu vermeiden, da er keine sichere Führung im Boden hat, das Vielfachgerät ist dagegen sicher zu steuern. Bei geraden Dämmen kommen die Pflanzen genau in der Mitte der Dammkrone heraus und werden weder beim Häufeln noch beim Eggen oder Hacken beschädigt, so daß sie einen gleichmäßigen Bestand ergeben. Auch das Schar der Erntemaschine erfaßt alle Knollen. Bei den krummen Dämmen des Häufelpfluges kommt dagegen ein Teil der Pflanzen rechts oder links seitlich aus dem Damm heraus, so daß die Wurzeln schon beim Blindhäufeln und Behäufeln schwer beschädigt werden. Die Folge ist ein ungleichmäßiges Auflaufen, lückenhafter Bestand und schlechter Ertrag.

Ein lockeres Gefüge des Dammes muß unbedingt erhalten bleiben, da die Kartoffel mehr als andere Kulturfrüchte losen, luftigen Boden haben will. Die meisten der üblichen Häufelpflüge quetschen aber den Damm zusammen, da sie die Furche mit ihren Seitenflügeln keilartig auftreiben; an den glattgestrichenen Dammwänden und Furchensohlen treten dann obendrein Wasserverluste durch Wind und Sonne auf. Die Häufelkörper moderner Vielfachgeräte schneiden die Furche dagegen heraus ohne den Damm zu quetschen und legen über die Anschnittfläche eine geschlossene Krümeldecke, so daß keine Wasserverluste eintreten.

Voraussetzungen für den Einsatz des Vielfachgerätes.

In allen Arbeitsgängen muß in der gleichen Breite und Radspur gearbeitet werden, genau so wie beim Rübenbau die Hackmaschine stets in der gleichen Spur wie die Drillmaschine läuft. So darf z. B. nicht etwa das Lochen zweireihig und das Zudecken dreireihig erfolgen, da dann Abweichungen nicht mehr sicher vermieden werden können. Danach ergibt sich für die zwei-, drei- und vierreihigen Vielfachgeräte im Kartoffelbau die in unserer Abbildung dargestellte Arbeitsweise bei den verschiedenen Arbeitsgängen. Die Anspannung muß so erfolgen, daß die *Pferde stets zwischen den Reihen*, also in den Furchen laufen. Dazu ist eine sinngemäße Deichselanordnung notwendig, beim zweireihigen Gerät in der Regel ein Pferd in der Schere, bei tiefem Häufeln evtl. zwei Pferde, durch Drängedeichsel auseinandergedrängt in die Radspur-Furchen; beim dreireihigen Gerät zwei Pferde, durch breite Drängedeichsel weit in die Radspur-Furchen auseinandergedrängt; beim vierreihigen Gerät in der Regel zwei Pferde, mit Drängedeichsel auf zwei Reihenabstände auseinandergedrängt, bei tiefem Häufeln evtl. drei Pferde, davon eines in der Mittelfurche in Schere, die beiden anderen in Radspur-Furchen, wenn nötig durch Drängeknüppel auf Abstand gehalten. Die zwei- und vierreihigen Geräte, bei denen also unter Umständen ein Wechsel der An-

spannung zu erfolgen hat, sind so gebaut, daß auch dieser Umbau der Deichsel mit wenigen Handgriffen vorzunehmen ist. Bei dem Auseinanderspannen der Pferde durch Drängedeichsel ist darauf zu achten, daß entsprechend breitere Zugwaagen verwendet werden (mit der Maschine mitgeliefert). Ferner müssen die inneren Bügel der Kreuzleine so verlängert werden, daß die Köpfe der Pferde nicht nach innen gebogen werden, da sie dann auf die Reihen treten. Behelfsmäßig kann dasselbe erreicht werden durch Verkürzen der äußeren Bügel.

Reihenfolge und Zeitabstände der Arbeitsgänge müssen richtig gewählt werden.

Die Arbeiten mit dem Vielfachgerät müssen in sinngemäßer Reihenfolge und in richtigen Zeitabständen erfolgen, etwa nach folgendem Schema. Vorarbeiten: Gutes Lockern und Krümeln des Bodens, da sonst keine einwandfreien Pflanzlöcher zu erzielen sind. Pflanzlochen: Nicht auf Vorrat, da Löcher einwehen und austrocknen. Frische Löcher gut sichtbar, daher sofort legen (Abb.). Zudecken:



Beim Pflanzlochen.

Stets am gleichen Tage. So flach wie möglich zuhäufeln, damit die Sonnenwärme bis zur Knolle eindringt und die Keime sich rasch entwickeln. Hochhäufeln: Nach etwa 8 bis 10 Tagen, um über der Kartoffel genügend Erdreich für das Eggen zu haben. Bald darauf Abeggen, wozu nur noch die Netzegge („Unkrautstriegel", „Unkrautfege" usw.) verwendet werden sollte, und zwar auf den Rücken gelegt, wo sie nur mit kurzen Zinken versehen ist. Da sie sich dem Boden anschmiegt, vermeidet man sicher Beschädigungen der Keime, wie sie bei allen starren Rahmeneggen auftreten müssen. Diese Netzegge hat ferner den Vorteil, daß sie die Furchen nicht ganz einebnet, sondern sichtbar läßt, so daß das Vielfachgerät in den nächsten Arbeitsgängen eine sichere Führung hat.

Nach dem Aufgang der Kartoffeln folgt das Hacken, und zwar wenigstens zweimal, wenn möglich dreimal. Um das Wurzelwerk zu schonen, sollten die Messerstiele der äußeren Winkelmesser nach innen gekehrt sein, statt wie üblich nach außen. Ferner können zweckmäßig diese äußeren Winkelmesser schräg nach oben gebogen sein, so daß sie das Wurzelwerk garnicht berühren, sondern nur wie Hackmesser die Flanken des Dammes flach schälen. Als letzter Arbeitsgang folgt das Häufeln (Abb.), das nicht übertrieben hoch zu gehen braucht.



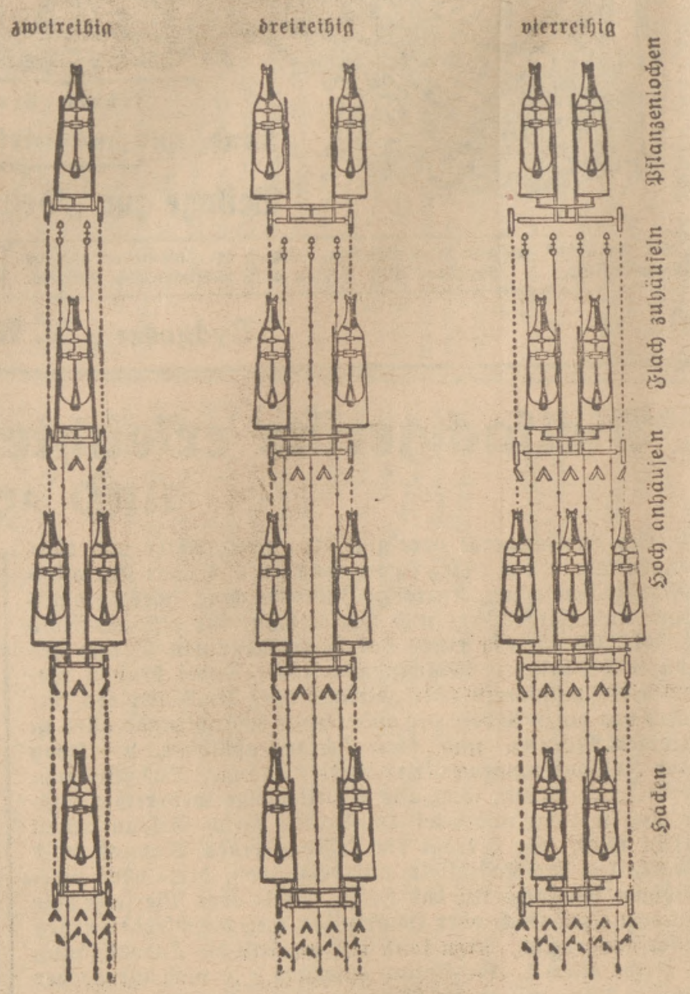
Beim Häufeln.

Diese Pflegearbeiten können auch in anderer Reihenfolge erledigt werden, indem z. B. zwischen dem Hacken flach gehäufelt wird. In jedem Falle sollen aber diese Pflegearbeitsgänge so rasch aufeinander folgen, daß das Unkraut in der Zwischenzeit sich nicht entwickeln kann, so daß eine zusätzliche Handhacke praktisch entbehrlich wird.

Reichskuratorium für Technik in der Landwirtschaft.

*

Arbeitsweise des Vielfachgerätes.
Schematische Darstellung.



Landwirtschaftliches.

Bei der Ziehhacke ist die Flächenleistung am größten.

Die Hacken gehören neben dem Spaten und der Grabegabel zu den wichtigsten Bodenbearbeitungsgeräten. Ein bekannter Gartenfachmann hat einmal gesagt, daß unsere Kulturpflanzen groß gehackt werden müßten. Durch das Hacken wird Luft an die Wurzeln gebracht, das Bakterienleben gefördert und ein Austrocknen des Untergrundes verhindert. Da die Hackgeräte zur Bodenpflege vom Frühjahr bis zum Herbst dauernd in Benutzung sein sollen, werden hohe Ansprüche an Material und Form gestellt, um die ermüdende Arbeit mit möglichst geringem Zeit- und Kraftaufwand durchführen zu können. Bis vor kurzem waren in Deutschland noch rund 5000 verschiedene Hackenformen im Handel, eine Normung wird auf Grund der verschiedenen Verwendungszwecke und Bodenarten nur sehr schwer möglich sein. Hackenblatt und Hackenhals müssen aus gut gehärtetem Material bestehen, um schnelles Stumpfwerden und Verbiegen zu vermeiden. Man unterscheidet nach der Arbeitsweise im wesentlichen drei Arten von Hackgeräten: Schlag-, Stoß- und Ziehhacken. Bei den Schlaghacken soll der Winkel zwischen Blatt und Stiel etwa 50—60 Grad betragen, um die beste Arbeitsleistung zu erzielen, außerdem darf der Stiel nicht zu lang sein. Hacken mit auswechselbaren Blattgrößen in Rechteckform für verschiedene Reihenabstände und für Häufelarbeiten haben sich im Kleingarten gut bewährt. Schlaghacken mit Doppelblatt oben und unten soll man möglichst nicht verwenden, weil man damit sehr leicht die Pflanzen

beschädigt. Die sogenannten Stoßhacken oder Schuffeln verlangen eine Mindeststiellänge von 1,50 Meter, damit das eigentliche Schuffelblatt waagerecht, d. h. parallel zur Bodenfläche, wirken kann. Auf diese Weise arbeitet das Schuffelblatt kurz unter der Oberfläche, so daß die Unkrautpflänzchen leicht abgestoßen werden können. Im Kleingarten sollte man aus diesem Grunde die Schuffeln zur Vermeidung größerer Arbeitstiefen nur auf harten Böden bzw. auf Wegen zur Unkrautvertilgung benutzen. Mit der Ziehhacke erreicht man



die größte Arbeitsleistung. Ziehhacken mit Federzinken aus Stahldraht und einer Stiellänge von 1,35—1,50 Meter sind die besten. Diese Hackenart läßt sich am sichersten führen, weil die Arbeitstiefe durch verschieden starkes Aufdrücken auf den Stiel geregelt werden kann. Sie werden mit 1, 2 und mehr Zinken hergestellt, je nach Verwendungszweck. Die Flächenleistung beträgt bei der Schlaghacke 3, bei der Stoßhacke 6 und bei der Ziehhacke 13 Quadratmeter in der Minute.

Dipl.-Gartenbauinspektor Heinz Pohl.

Obst- und Gartenbau.

Treiben des Rhabarbers.

Wenn ab April bis Juli deutsche Äpfel selten werden, liefert der Rhabarber einen willkommenen Ersatz. Zum Treiben benötigt man mindere Fässer, alte, beschädigte Kisten oder Weidenkörbe, denen man den Boden fortnimmt. Diese Behälter stülpt man über die Rhabarberstöcke, deckt sie mit leichten Brettchen ab und hüllt sie mit frischem, warmen Pferdemist dick ab. Dieser Mistmantel und der Luftschutz zwingt den Rhabarber zum schnellen Austreiben, das erhöht wird durch gelegentliches Angießen mit warmem Wasser. Der Halbschatten bleicht gleichzeitig die blaßroten Rhabarberstengel und macht dieselben milder im Geschmack. Hervorbrechende Blüten werden rasch entfernt, um die erwünschten Stengel im Aussehen und Gewicht zu stärken.

Landwirtschaftsrat J. Groß.

Viehzucht.

Praktische Winke für die Schweinehaltung.

In der Haltung und namentlich bei der Fütterung von Schweinen werden oft noch erhebliche Fehler gemacht, die meist nur deshalb möglich sind, weil sich die Tierhalter nur schlecht vom Herkömmlichen losmachen können. Anstatt sich über neue Erfahrungen zu unterrichten, bleiben sie bei der „alten Schule“ und übersehen, daß andere bei Beobachtung neuerer Erkenntnisse bessere Erfolge haben. Wir wollen einmal einige praktische Winke für die Schweinehaltung geben.

Der trockene Futterbrei hat sich besser bewährt als die Suppenfütterung, die auf dem Lande, und da namentlich im Kleinbetrieb, noch üblich ist. Die Kartoffeln sollen nur gekocht, Körnerfutter nur angequollen bzw. geschrottet verfüttert werden. Nur so kommt das Futter zur vollen Ausnutzung, denn das Schwein ist kein Wiederkäuer. Jungen Schweinen gibt man zur Anregung der Kautätigkeit ganze (heile) Gerste. Magermilch, Gerstenschrot und gekochte Kartoffeln gehören mit zum besten Schweinefutter. Sie erzeugen eine ganz erstklassige Ware. Mais dagegen gibt einen weichen, öligen, wenig haltbaren Speck, Erbsen einen sehr fetten Speck.

Man achte darauf, daß das gekochte Futter nie zu heiß verabreicht wird.

Der Futtertrog ist vor jeder Mahlzeit gründlich zu reinigen. Die Fütterungszeiten sind möglichst genau einzuhalten.

Im Futtertrog darf es kein Überbleibsel geben. Ist dies der Fall, dann bekommen die Schweine zu viel Futter. Die Fütterung sei gleichmäßig und in der Menge dem Alter entsprechend.

Bei der Einstellung sogenannter Magerschweine muß man erst auch etwas „mager“ füttern und den Gehalt des Futters allmählich steigern. Eine zu kräftige Kost wird anfangs nicht voll verwertet. Das Geld dafür ist also zum Fenster hinausgeworfen.

Muß aus wirtschaftlichen Gründen eine Umstellung des Futters vorgenommen werden, so überlege man sich dies rechtzeitig. Jeder plötzliche Wechsel ist ein Fehler.

Wenn das Schwein auch nicht direkt salzbedürftig ist, so empfiehlt sich doch ab und zu eine kleine Salzgabe. Wichtiger ist aber wohl bezüglich der Gesunderhaltung, namentlich wenn kein Weidegang oder kein Auslauf vorhanden ist, die Zugabe von Mörtel, Bauschutt oder Steinkohlen. Auch Grünfutter oder im Winter Runkeln und Kartoffeln sind gesundheitsfördernd.

Im Saustall darf es die leider oft angebrachte Bezeichnung „schweinemäßig“ nicht geben. Im Gegenteil: Sauberkeit und trockenes Lager fördern jede Schweinehaltung. Ab und zu spüle man die Stallböden mit dünner Kalkmilch durch und versehe die Wände der Buchten mit Kalkmilch.

Schlechte Fresser gehören in die Wurst, ihre weitere Aufzucht lohnt sich nicht. Bevor man hierüber entscheidet, untersuche man die betreffenden Tiere, ob die Ursache des schlechten Fressens nicht im mangelhaften Gebiß liegt. Zeigen sich sog. Wolfszähne, welche am ordnungsgemäßen Beißen hindern, so müssen diese fehlerhaften Zähne mit der Zange abgekniffen werden. Zeeb.

Geflügelzucht.

Ententränken praktisch aufgestellt.

Um das Wassergefäß im Entenauslauf entsteht meist ein kleiner „See“, denn die Enten verplanschen“ beim Saufen immer sehr viel Wasser. Es ist nicht nur unangenehm, wenn an diesen Stellen der Erdboden einem Morast gleicht, noch schlimmer ist es, daß dort leicht ein Sammelplatz für alle möglichen Bakterien und Krankheitsträger entsteht, was für den Gesundheitszustand im Geflügelhof nicht gerade von Vorteil ist. Wichtig ist deshalb, dafür Sorge zu tragen, daß das verplanschte Wasser sofort versickern kann. Dies kann man auf einfache Weise tun: man hebt eine Grube in der Größe von 50 : 50 Zentimeter im Quadrat etwa 30 Zentimeter tief aus. Die Größenverhältnisse müssen sich natürlich nach der Stärke des Entenbestandes richten, kleiner aber sollte die Grube auf keinen Fall sein. In diese bringt man grobe Steine, darüber kleinere und dann Kies, vielleicht kann man als Abschluß noch etwas Sand nehmen. Man kann aber auch die Grube mit einem Drahtrahmen abdecken. In diesem Fall bringt man in das entsprechend groß ausgeschachtete Erdloch Schottersteine ein, versteift die vier Wände durch Bretter oder Beton und legt darauf den mit starkem, engmaschigen Drahtgeflecht bespannten Rahmen, er wird so befestigt, daß er leicht abgehoben werden kann. Auf den Drahtrahmen bzw. auf den Sand stellt man die Tränkgefäße. Das von den Tieren nicht aufgenommene Wasser kann nunmehr sofort in den Untergrund versickern, und die häßlichen Pfützen um die Trinkgefäße verschwinden. W. Bernd.

Ostern daheim oder auf Wanderfahrt?

Ostern daheim oder *auf* Wanderfahrt? Das ist die Frage. Für beide Fälle *aber* muß Vorsorge getroffen werden. Wenn Ostern *daheim* verlebt wird, wenn man vielleicht sogar Gäste *an den* Feiertagen hat, ist es um so notwendiger, um*fassende* Vorbereitungen zu treffen. Natürlich steig*t noch* kurz vor dem Fest das große Kuchenbacken. *Bei* manchen Kuchen, Napfkuchen zum Beispiel, braucht *man* damit gar nicht bis zum letzten Augenblick zu warten, da diese Kuchen meistens besser schmecken, wenn sie schon etwa drei bis vier Tage vorher gebacken werden. Man bewahrt sie dann in der Form auf.

Jede Hausfrau, die sich zum Fest die Arbeit des Kochens erleichtern will, tut gut daran, möglichst weitgehend Konserven zu verwenden. Wenn dadurch bereits für Gemüse und Kompotts gesorgt ist, so fällt schon ein erheblicher Teil der Arbeit fort. Auch Süßspeisen und Salate lassen sich bereits am Ostersonnabend bzw. am Gründonnerstag fertigstellen.

Übrigens — Gründonnerstag! Haben Sie auch daran gedacht, daß es am Gründonnerstag unbedingt etwas Grünes geben muß? Spinat etwa oder frischen, grünen Salat, soweit man ihn schon bekommt? Oder Feldsalat? In der Hand der Hausfrau liegt es ja vor allem, die Osterwoche schon österlich zu gestalten. Diese kleinen überlieferten Bräuche, wie das grüne Gericht am Gründonnerstag, gehören unbedingt dazu. Natürlich wird die Wohnung möglichst schon von Gründonnerstag ab, festlich hergerichtet. Wenn uns der wahre Frühling noch ein wneig auf sich warten läßt, so wollen wir wenigstens mit Kätzchen, jungem Grün und den ersten Frühlingsblumen, Osterfreude und Frühlingsahnung in unser Heim zaubern.

Die Osterwoche sollte auch schon im Zeichen der Ostereier, der Eiergerichte stehen. In dieser Zeit sind ja unsere Hühner bereits wieder legefreudig, so daß wir uns alle Tage an irgend welchen Eiergerichten erfreuen können, die, mit grünen Kräutern zubereitet, eigentlich die wahren Frühlingsgerichte sind. Abends bunte Frühlingsbrötchen, etwa mit Radieschen, mit weißem Käse und Schnittlauch, mit Eierscheiben belegt, oder die beliebten „Fliegenpilze", hart gekochte Eier, die geschält werden und ein Hütchen aus einem Stück Tomate bekommen, bringen bereits österliche Vorfreude ins Haus.

Ostern ist ein uraltes germanisches Frühlingsfest, das im christlichen Glauben als Fest der Auferstehung Christi fortlebt. In ihm ist die Auferstehung der Natur, die Erneuerung allen Lebens symbolisch verkörpert. Darum wollen wir das Fest auch als rechtes Frühlingsfest feiern. Mit Blumen und Grün und Frühlingsgerichten. Und wir sollten es uns — wie auch immer das „Programm" für die Festtage sein sollte — nicht nehmen lassen, die Ostertage zu ener Wanderung durch den ersten Vorfrühling zu benutzen, selbst dann, wenn uns der wetterwendische April mit einem seiner beliebten Schauer überraschen sollte. . . .

Wir färben Ostereier!

Ostereier zu färben, ist heute kein besonderes Zauberkunststück mehr. Jede Drogerie liefert uns für ein paar Pfennige alle gewünschten Farben für diesen Zweck. Aber selbst wenn diese Hilfsmittel nicht zur Verfügung stehen, kann man mit einfachen Mitteln den Eiern ein lustiges Aussehen geben. Man schneidet aus braunen Zwiebelschalen Sterne und Figuren, klebt sie auf das Ei und erhält an diesen Stellen gelbe Farben. Rote Muster erzielt man durch Anwendung von Brasilienholzspänen, blaue Flecken durch kleine Stückchen Kristallack. Das mit diesen verschiedenen Farbstoffen versehene Ei bindet man in ein weißes Leinenläppchen, bindet einen Faden darum und läßt es gar kochen. Dann nimmt man das Läppchen ab, entfernt die noch am Ei haftenden Farbstoffe und fettet es mit einer Speckschwarte ein wenig ein, damit die Farben glänzen.

In anderer Weise kann man reine, frische Eier mit Speck bestreichen, belegt sie mit ganzen Blättern von jungem Sauerampfer, Kerbel oder Petersilie, Zwiebelschalen und einigen Stückchen Braunholz, wickelt jedes Ei in mit Wasser angefeuchtetem Papier, bindet zu und kocht das Ei im Wasser mit etwas Alaun, Zwiebelschalen und ein wenig Braunholz hart.

Mit Anilinfarbstoffen lassen sich die verschiedensten Schattierungen von Blau erzeugen. Man bestreicht die gar gekochten Eier mit Eiweiß, läßt sie trocknen und legt sie einige Sekunden in die aus der betreffendne Anilinfarbe und Alkohol hergestellte Lösung.

*

Vorschläge für die Ostertafel.

Ochsenschwanzsuppe.

40 Gramm Fett, 1 große, feingeschnittene Zwiebel, 500 bis 1000 Gramm Ochsenschwanz in Stücken, 40 Gramm Mehl, 1—2 Eßlöffel feingeschnittenes Suppengemüse, 1¼ Liter Wasser, Salz, etwas Essig oder Wein, evtl. 50 Gramm Schinken, in Würfel geschnitten.

Alle Zutaten, außer Schinken, werden braun geröstet. Dann füllt man mit der Flüssigkeit auf und läßt von ihnen das Fleisch ab. Die Suppe streicht man durch ein Sieb, gibt das Fleisch hinein, schmeckt ab. Evtl. gibt man Schinken zu.

Kalbszunge.

Die Kalbszunge kocht man mit wenig Wasser gar, zieht sie dann ab und richtet sie, in Scheiben oder Streifen geschnitten, in einer gut gewürzten hellen oder dunklen Tunke an. Man kann die Tunke durch Zugabe von Pilzen, besonders Champignons, sehr verfeinern.

Fülle für gebratenes Huhn.

250 Gramm Leber verkleinern und 250 Gramm Bratwurstfleisch mischen und mit einer in Stücke geschnittenen Trüffel würzen. Ehe die Füllung in das Huhn kommt, kann das Innere des Tieres mit Madeira und Estragon gewürzt werden.

Endiviensalat zum Brathuhn.

Die grünen Blätter werden entfernt, die inneren, gelben werden von den dicken Rippen befreit, gewaschen, zum Abtropfen in ein Sieb gebracht und dann wie Kopfsalat mit Essig und Öl, Salz, ein ganz klein wenig geriebener Zwiebel und nach Belieben auch etwas Zucker angerichtet. — oder man bereitet aus einem hart gekochten Eigelb, einem rohen Ei und drei Eßlöffel Speiseöl eine sämig zerriebene Masse, die man mit Weinessig, Salz, Pfeffer und fein geschnittenem Schnittlauch würzt.

Zander gebacken mit weißer Kräutersoße.

Der Zander wird sauber gewaschen, ausgenommen, enthäutet, entgrätet und in viereckige Stücke zerlegt. Diese schichtet man mit Salz, Zwiebelscheiben, Pfeffer und grüner Petersilie in eine Schüssel. Nachdem sie darin eine Stunde gelegen haben, nimmt man sie heraus, trocknet sie ab und zieht sie durch ein gequirltes Ei, wendet sie in geriebener Semmel und bäckt sie in nicht zu heißem Fett hellgelb Dazu gibt man eine weiße Kräutersoße und Salzkartoffeln.

Karamel=Flammeri.

120—150 Gramm Zucker, 2 Eßlöffel Wasser, ¾ Liter entrahmte Milch, 60 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, etwa 60 Gramm Kartoffelmehl. Zucker und Wasser erhitzen, bräunen und in der angegebenen Milchmenge zum Kochen bringen. Den übrigen Zucker, 1 Prise Salz und das mit wenig kaltem Wasser angerührte Kartoffelmehl unter die Milch geben und aufkochen lassen. Das Ganze in einer ausgekühlten Form erkalten lassen.

Zakład graficzny i miejsce odbicia, wydawca i miejsce wydania: Drukarnia A. Dittmanna T. z o. p., Bydgoszcz, Dworcowa 13.

Redaktor odpowiedzialny za dział redakcyjny: Arno Ströse; za ogłoszenia i reklamy: Edmund Przygodzki.

Zarządzający zakładem graficznym: Hermann Dittmann, Bydgoszcz.